



# "HAMBURGER DI MANZO CON CAPONATINA SICILIANA"

**Tipologia piatto:** Secondo di carne

**Tempi di preparazione:** Circa 60 minuti

**Tipo piatto:** Piatto piano

## Ingredienti per 4 persone:

### Per l'hamburger:

- 500 g di manzo battuta al coltello
- 1 cipollotto nocerino
- sale e pepe q.b.
- Olio extra-vergine di oliva q.b.

### Per la caponatina siciliana:

- 300 g pomodorini
- 200 g olive verdi
- 100 g capperi di pantelleria
- 100 g pinoli
- 100 g uvetta sultanina
- 3 melanzane
- 1 lt di olio per frittura
- 1 cipollotto nocerino
- 1 ciuffo di basilico
- olio extra vergine di oliva q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

Gennaro Esposito - ristorante "La Torre del Saracino" - Vico Equense (NA) \* \* Michelin

## Preparazione

### Per l'hamburger:

Disporre la carne macinata in una ciotola. Unire il cipollotto precedentemente tritato finemente, salare e pepare a piacere ed infine amalgamare il composto. Dividere il composto in quattro parti uguali e lavorare le porzioni dando loro la classica forma rotonda. I quattro hamburger dovranno essere di circa 10 cm di diametro con un'altezza di circa 1.5 cm. Ungere una bistecchiera con olio oliva, riscaldarla e cuocere gli hamburger per circa 4-5 minuti per lato.

### Per la caponatina siciliana:

Tagliare le melanzane a tocchetti, cospargerle di sale e far riposare per 10 minuti. Successivamente, strizzare via l'acqua rilasciata dalle melanzane, asciugare su carta assorbente e friggere in olio caldo. Terminata la cottura, estrarre e far sgocciolare su carta assorbente. Ammorbidire l'uvetta sultanina e strizzarla bene. Tagliare in 4 i pomodorini e disporli in un'insalatiera. Aggiungere i pinoli, l'uvetta sultanina, il cipollotto tagliato a dadini, le olive verdi private del nocciolo, il basilico ed infine i capperi. Solo quando le melanzane saranno raffreddate, aggiungerle nell'insalatiera e mescolare bene.

### Composizione:

Con l'aiuto di un coppapasta, disporre la caponatina al centro del piatto. Aggiungere l'hamburger di manzo. Servire.

